ser
vic
eon
LINE

Service On-Line
Uffici/*Office*: Via Schiaparelli, 15
Z.I. San Giacomo di Veglia
31029 - Vittorio Veneto (TREVISO) - ITALY
Tel. +39.0438.911999
Fax +39.0438.912300

ali GROUP FOODSERVICE EQUIPMENT
www.aligroup.it

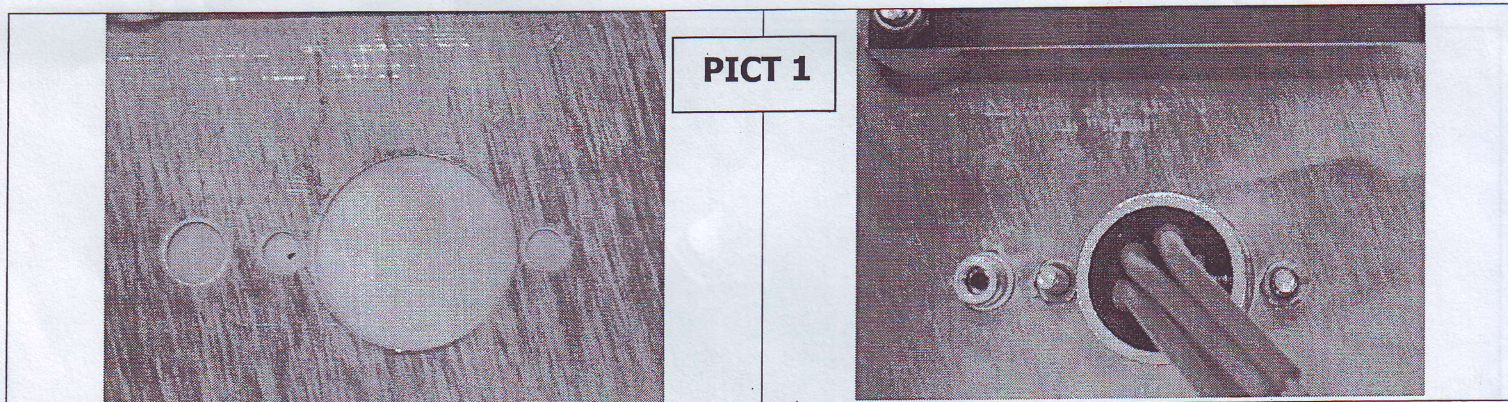
# *Infotech 05.2005* - CODE LAR65491200
# INSTALLAZIONE CONNETTORE SONDA AL CUORE
## INSTALLATION OF CORE PROBE FEMALE PLUG
## INSTALLATION VOM KERNTEMPERATURFÜHLER
## INSTALLATION CONNECTEUR SONDE A COEUR

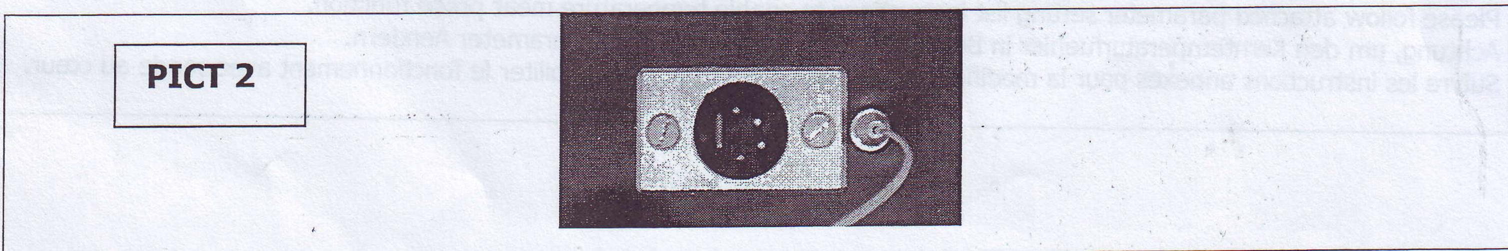
**Smontare il pannello frontale comandi forare dall'interno il policarbonato, seguendo la sede dei fori pre-stampati come riportato in figura 1.**
**Fissare con le viti presenti nel kit il connettore femmina "C" e il tappo sonda esterno fig 2.**

Remove the control panel and drill a hole (by the inside of the panel) for the male connector locating. See frame seat shown in the below pictures.Fit female connector "C" by the tightening screws included on the kit,fit the external cover as per pict 2.

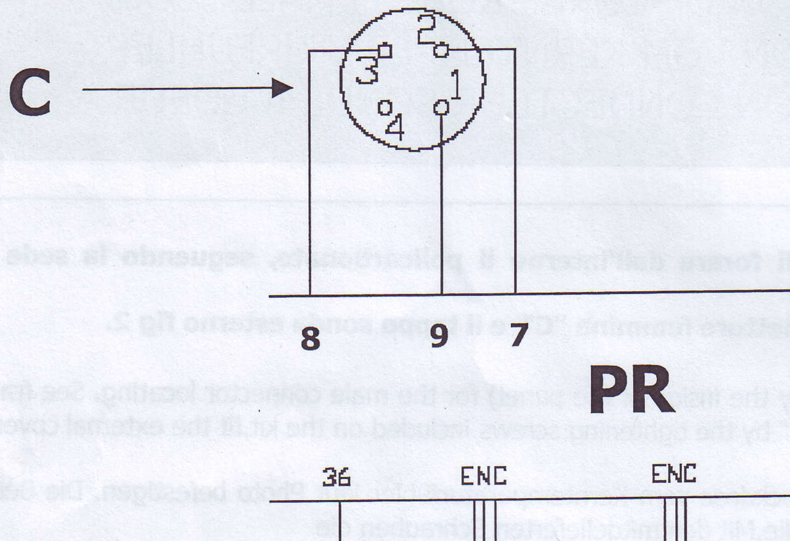
Die Bedienungsblende entfernen und die Steckdose vom Kerntemperaturfühler laut Photo befestigen. Die Bedienungsblende hat schon die Löcher unter der Bedienungsfolie.Mit den mitgelieferten Schrauben die Steckdose „C" und den Abdeckstopf (Abb.2) befestigen.

Démonter le tableau de bord et effectuer le percement du connecteur male de la sérigraphie au niveau du trou sur la tôle. Fixer avec les vis du présentes sur le kit , le connecteur féminin « C » fig. 1 et le bouchon sonde extérieur fig.2.

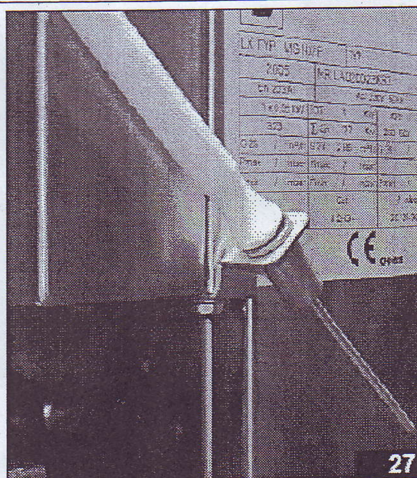

PICT 1


PICT 2

**Collegare le estremità "1" "2" "3" del connettore "C", ai morsetti "7" "8" "9" della scheda elettronica "PR" fig 3, per maggiori dettagli vedi schema elettrico allegato all'apparecchiatura.**
Connect wires ends "1" "2" "3" of "C" connector, to plugs "7" "8" "9" of the electronic board "PR" pict 3, for additional detail please refer to wiring diagram.
Kabelendungen "1" "2" "3" der Steckdose "C" and den Kontakten "7" "8" "9" der Leiterplatte "PR" (Abb.3).
Zwecks weiterer Details konsultieren Sie den Stromplaufplan der dem Geraet beigelegt ist.
Brancher les extremitées „1" „2" „3" du connecteur „C" aux bornes « 7 » « 8 » « 9 » de la platine électronique « PR » fig. 3 .
Pour plusieurs informations voir schémas électrique joint à l'appareil.




**Fissare il supporto esterno sonda al cuore come da figura 4.**
Fit the external temperature meat probe holder as per pict nr 4 .
Externe Kernfuehlerhalterung laut Abbildung 4 befestigen.
Fixer le support extérieur sonde à coeur comme dans la figure 4.




**Seguire le istruzioni allegate per la modifica del parametro scheda per l'abilitazione funzionamento sonda al cuore.**
Please follow attached parameter setting list instructions to enable temperature meat probe function.
Achtung, um den Kerntemperaturfuehler in Betrieb zu nehmen muss man die Parameter Aendern.
Suivre les instructions annexes pour la modification du paramètre fiche pour habiliter le fonctionnement avec sonde au cœur.

*Istruzioni per l'installazione della scheda elettronica sui forni versione "D" cod. LAR65301310-65301330-65301300*

Tale procedura deve essere eseguita successivamente al montaggio sul pannello frontale comandi della nuova scheda elettronica, al fine di attribuire ai parameri programmabili i corretti valori a seconda del modello di forno, **così da evitare la comparsa di codici di guasto errati.**

Controllare che tutte le connessioni elettriche siano inserite nella corretta posizione sulla scheda elettronica (assoluta corrispondenza sigle/numeri stampati sulla scheda e serigrafie impresse sui cavi di collegamento) , e che il fissaggio della scheda attraverso i bulloncini autobloccanti consenta di operare con la stessa pressione su tutti i tasti della scheda: NON devono esserci tasti che rimangono premuti senza la pressione dell'operatore.

Dare tensione all' apparecchiatura, assicurarsi che li display della scheda siano spenti, altrimenti agire sul pulsante [pulsante] per lo spegnimento.

- Premere **contemporaneamente** i due tasti ( [tasto] [START STOP] ) per circa 3 secondi, Il display temperatura lampeggerà e visualizzerà il primo parametro programmabile "**P 01** " ( colonna Parametro NR.), il display tempo di cottura visualizzerà "0" che è il valore standard attribuito al parametro ( colonna Valore STANDARD).

**ATTENZIONE : i parametri programmabili della scheda vengono settati in azienda secondo i valori della colonna "STANDARD" riportati sotto, procedere all'impostazione dei valori come da colonna "IMPOSTAZIONI" a seconda del modello di forno, così da evitare la comparsa di codici di guasto errati.**

- Ruotare la manopola tempo di cottura se è necessario attribuire un valore diverso da "0" al parametro " P 01 " ( esempio : per abilitare il funzionamento di un forno non dotato di generatore di vapore impostare "1" ).
- Ruotare la manopola temperatura di cottura finchè si visualizza il parametro programmabile " **PAR NR 5** " , ruotare la manopola tempo di cottura se è necessario attribuire al parametro un valore diverso dal valore standard "150", e così via.....

**In breve: la manopola temperatura di cottura consente di visualizzare in sequenza i "Parametri NR", la manopola tempo di cottura consente di modificare il "Valore STANDARD attribuito al parametro", confermando automaticamente la eventuale nuova impostazione**

| Parametro NR. | Valore STANDARD attribuito al parametro | Unità | Impostazione |
|---|---|---|---|
| 1 | 0 | - | Lasciare a " 0" per il funzionamento forni **con generatore di vapore**<br>Impostare a "1" - per abilitare il funzionamento forni **non dotati di generatore di vapore** |
| 5 | 200 | sec/10 | **Ritardo attivazione piena potenza** - Lasciare a "200" per i forni con riscaldamento gas<br>Impostare a "50" – per i forni elettrici |
| 8 | 73 | °C/°F | Temperatura blocco vapore in modo VAPORE<br>Impostare a "100" solo per modelli gas 10GN2/1-20GN1/1-20GN2/1 |
| 10 | 70 | °C/°F | Temperatura intervento condensazione vapori allo scarico nei modi CONVEZIONE VAPORE e MISTO |
| 24 | 100 | °C/°F | Default set camera a vapore<br>Impostare a "95" solo per modelli gas 10GN2/1-20GN1/1-20GN2/1 |
| 28 | 130 | °C/°F | Impostare a 100 per forni senza boiler<br>Lasciare a 130 per forni con boiler |
| 36 | 0 | sec | Ritardo spegnimento luci – impostare (se desiderato) un tempo (max 100 sec.) trascorso il quale l'illuminazione in camera di cottura si disattiva automaticamente. |
| 42 | 0 | °C/°F | Attivazione raffreddamento sopra set camera modo vapore |
| 43 | 1 | °C/°F | Disattivazione raffreddamento rispetto set camera modo vapore<br>Impostare a "-2" solo per modelli gas 20GN2/1 |
| 44 | 95 | °C/°F | Soglia temperatura camera umidificazione vapore<br>Impostare a "90" solo per modelli gas 10GN2/1-20GN1/1-20GN2/1<br>Impostare a 30 per modelli senza boiler |
| 47 | 0 | - | Attivazione ventole in fase di preriscaldo boiler – Impostare a "1" – per i forni con riscaldamento a gas |
| 48 | 0 | - | Impostare a 1 per attivazione funzione dimostrazione; Impostare a 0 per il funzionamento normale |
| 51 | 60 | °C/°F | Temperatura di preriscaldo boiler - Lasciare a "60" per i forni con riscaldamento gas<br>Impostare a "85" – per i forni elettrici |
| 55 | 35 | % | Set Autoclima nel modo VAPORE RAPIDO (cotture vapore sopra 100°C) -usato solo per forni non dotati di generatore di vapore |
| 56 | 1 | - | **Identificazione tipo di riscaldamento** - lasciare a"1" se il forno è gas – Impostare a **0** se il forno è elettrico |
| 57 | 0 | - | **Impostare a "1" per abilitare programmi HC e SC lavaggio camera, solo per forni dotati di optional sistema lavaggio WCS** |
| 75 | 10 | °C/°F-sec | **Autoclima 0...9** Lasciare a "10" per i forni con risc.to gas - Impostare a "2" per i forni elettrici |
| 77 | 11 | °C/°F-sec | **Autoclima 10..19** Lasciare a "11" per i forni con risc.to gas - Impostare a "3" per i forni elettrici |
| 79 | 12 | °C/°F-sec | **Autoclima 20..29** Lasciare a "12" per i forni con risc.to gas - Impostare a "4" per i forni elettrici |
| 81 | 13 | °C/°F-sec | **Autoclima 30..39** Lasciare a "13" per i forni con risc.to gas - Impostare a "5" per i forni elettrici |
| 83 | 14 | °C/°F-sec | **Autoclima 40..49** Lasciare a "14" per i forni con risc.to gas - Impostare a "6" per i forni elettrici |
| 85 | 15 | °C/°F-sec | **Autoclima 50..59** Lasciare a "15" per i forni con risc.to gas - Impostare a "7" per i forni elettrici |
| 87 | 16 | °C/°F-sec | **Autoclima 60..69** Lasciare a "16" per i forni con risc.to gas - Impostare a "8" per i forni elettrici |
| 89 | 17 | °C/°F-sec | **Autoclima 70..79** Lasciare a "17" per i forni con risc.to gas - Impostare a "9" per i forni elettrici |
| 91 | 18 | °C/°F-sec | **Autoclima 80..89** Lasciare a "18" per i forni con risc.to gas - Impostare a "10" per i forni elettrici |
| 93 | 20 | °C/°F-sec | **Autoclima 90..99** Lasciare a "20" per i forni con risc.to gas - Impostare a "11" per i forni elettrici |
| 106 | 73 | °C/°F | Temperatura blocco vapore in modo MISTO |
| 110 | 110 | - | Volume suoneria da 0 (volume basso) a 100 (volume alto) |
| 127 | 34 | sec | Tempo totale di iniezione detergente ciclo SOFT<br>( il ciclo HARD prevede due iniezione detergente pari a par 127 x 2 )<br>Impostare 22 sec. Per modelli 10GN2/1-20GN1/1-20GN2/1 |
| * 142 | 15 | Lt. | Consumo orario acqua addolcita dell'apparecchiatura - vedi manuale tecnico<br>**solo se addolcitore presente** |
| * 143 | 20 | °fH | Durezza acqua della rete - vedi manuale tecnico<br>Inserire valore di durezza acqua di alimentazione **solo se manca addolcitore** |
| * 144 | 5 | m³ | Capacità addolcitore – vedi manuale tecnico **solo se addolcitore presente** |
| 148 | 0 | dec | Ritardo attivazione uscita fumi boiler fase accensione<br>Impostare a" 150" solo per modelli gas |
| 149 | 50 | °C/°F | Attivazione umidificazione ciclo vapore al di sotto del set temp scarico<br>Impostare a "70" solo per modelli gas 20GN1/1-20GN2/2 |
| 150 | 0 | - | Impostare a 1 per attivazione sonda al cuore |

***ATTENZIONE: parametri (142) (143) (144) nel caso i dati richiesti non siano disponibili LASCIARE I VALORI STANDARD.IMPORTANTE** : verificati ed eventualmente modificati i **parametri premere il tasto** [START STOP] **per uscire dalla programmazione paramtetri con conseguente memorizzazione dei valori impostati**, il pannello di controllo si spegne.

Togliere tensione con l'interruttore a monte dell'apparecchiatura.
Ridare tensione

Accendere l'apparecchiatura con il pulsante [pulsante] , procedere al test completo delle funzioni del forno.

*installing instruction for PC board model "D"- Cod. LAR65301310-65301330-65301300*

This procedure must be carefully followed when new board is installed, in order to properly set alterable parameters with reference to unit model on which new board is installed, this will elude appearing of unexpected fault error index.

Check all cables connection to the board plugs: an absolute correspondence between printed cables and letters/numbers on the mother board must be guarantee; front board fitting by the self-locking nuts, must allow an equal operating pressure on all the keys, no buttons must be kept pushed without operator action.

Turn main supply ON, be sure that all board displays are switched OFF, eventually push button [⏻] to switch off controls.

Push simultaneously and keep them pushed for 3 sec buttons ( [steam] [START STOP] ), on the cooking temperature display first available parameter "P 01" (Parameter NR. column ) will appear, cooking timer display will show "0" which is standard value attributed to parameter nr 1 (STANDARD value attributed to the parameter column).

**WARNING: Pc board alterable parameters have been set by manufacturer as per the "STANDARD value attributed to the parameter" column, set proper values as per "SETTING" column comparing to unit model , to elude appearing of unexpected fault error index.**

- Turn the cooking timer knob in case is necessary altering standard setting "0" of " PAR NR 1 " ( example : to enable functions of unit not equipped with steam generator, set to "1" ).
- Turn clockwise the cooking temperature knob till programmable parameter " PAR NR 5 " will appear, turn the cooking timer knob in case is necessary altering standard setting "150", and so on ..

**In few words: cooking temperature knob enable scrolling of all available parameters "Parameter nr column" , cooking timer knob enable modifying of "STANDARD value attributed to the parameter column", automatically saving the eventual new settings.**

| Parameter NR. | STANDARD value attributed to the parameter | Measurement unit | Settings |
|---|---|---|---|
| 1 | 0 | - | Leave to " 0" to enable functions of **units equipped with steam generator**<br>Set to "1" to enable functions of units **not equipped with steam generator** |
| 5 | 200 | sec/10 | **Full power activating delay** leave to "150" for gas heated units<br>Set to "50" for electrical heated units |
| 8 | 73 | °C/°F | Steam control temperatures set – STEAM mode<br>Set to "100" only for GAS model MG 10GN2/1-20GN1/1-20GN2/1 |
| 10 | 70 | °C/°F | Steam quenching control temperature set - HOT AIR/STEAM/COMBI MODE |
| 24 | 100 | °C/°F | Default cavity temperature in steam mode<br>Set to "95" only for GAS model MG 10GN2/1-20GN1/1-20GN2/1 |
| 28 | 130 | °C/°F | Set to 100 for oven without steam generator<br>Set to 130 for oven with steam generator |
| 36 | 0 | sec | Lights switching OFF timer – set a timer max 100 sec if needed , lights will automatically switch off when timer is elapsed |
| 42 | 0 | °C/°F | Enable cooling over chamber set, steam mode |
| 43 | 1 | °C/°F | Disable cooling respect chamber set, steam mode<br>Set to "-2" only for gas models 20GN2/1 |
| 44 | 95 | °C/°F | Cavity set temperature for the humidification in steam mode<br>Set to "90" only for GAS model MG 10GN2/1-20GN1/1-20GN2/1<br>Set to 30°C for oven without the steam generator |
| 47 | 0 | - | Fan activation during the boiler prehating - Set to "1" for gas heated units |
| 48 | 0 | - | Set to 1 for demonstration mode; Set to 0 for normal mode |
| 51 | 60 | °C/°F | Boiler preheating temperature set – Leave to "60" for gas heated units<br>Set to "85" for electrical heated units |
| 16 | 35 | % | Autoclima set in the rapid steam mode (bakings over 100°C) only used for oven without steam generator |
| 56 | 1 | - | **Type of units heating** - leave to "1" for gas heated units<br>Set to "0" for electrical heated units |
| 57 | 0 | - | Set to "1" for HC and SC cleaning program, only for oven with washing system (WCS) |
| 75 | 10 | °C/°F-sec | **Autoclima 0.....9** leave to "10" for gas heated units – set to "2" for electrical heated units |
| 77 | 11 | °C/°F-sec | **Autoclima 10..19** leave to "11" for gas heated units – set to "3" for electrical heated units |
| 79 | 12 | °C/°F-sec | **Autoclima 20..29** leave to "12" for gas heated units – set to "4" for electrical heated units |
| 81 | 13 | °C/°F-sec | **Autoclima 30..39** leave to "13" for gas heated units – set to "5" for electrical heated units |
| 83 | 14 | °C/°F-sec | **Autoclima 40..49** leave to "14" for gas heated units – set to "6" for electrical heated units |
| 85 | 15 | °C/°F-sec | **Autoclima 50..59** leave to "15" for gas heated units – set to "7" for electrical heated units |
| 87 | 16 | °C/°F-sec | **Autoclima 60..69** leave to "16" for gas heated units – set to "8" for electrical heated units |
| 89 | 17 | °C/°F-sec | **Autoclima 70..79** leave to "17" for gas heated units – set to "9" for electrical heated units |
| 91 | 18 | °C/°F-sec | **Autoclima 80..89** leave to "18" for gas heated units – set to "10" for electr. heated units |
| 93 | 20 | °C/°F-sec | **Autoclima 90..99** leave to "20" for gas heated units – set to "11" for electr. heated units |
| 106 | 73 | °C/°F | Steam control temperatures set – COMBI mode |
| 110 | 110 | - | Buzzer volume from 0 (low volume) to 100 (high volume) |
| 127 | 34 | sec | Detergent injection timer -SOFT cycle<br>( for HARD cycle consider an injection timer equal to par 127 x 2 )<br>Set to 22 sec. for 10GN2/1-20GN1/1-20GN2/1 model |
| * 142 | 15 | Lt. | Softened water unit consumption – see technical manual<br>**Only if water softener is connected** |
| * 143 | 20 | °fH | Network water hardness - see technical manual<br>Set value of network water hardness **only if water softener is not installed** |
| * 144 | 5 | m³ | Water softener capacity – see technical manual **only if water softener is installed** |
| 148 | 0 | Dec | Ignition delay steam section<br>Set to "150" only for GAS model 20GN1/1-20GN2/1 |
| 149 | 0 | °C/°F | Humidity injection above the drain tube steam control set temperature<br>Set to "70" only for the GAS model MG 201-202 |
| 150 | 0 | - | Set to "1" to enable core probe |

***WARNING: parameters (142) (143) (144) – in case requested data are not available , leave standard values pre-set by manufacturer.**

IMPORTANT: verified and eventually modified parameters, push button [START STOP] **to save and exit from the parameter altering procedure, front panel will automatically switch OFF.**

Switch off the power to the oven by the mains isolator
Switch back on

Turn the unit ON by the button [⏻], realise a complete test of the unit functions.

*Istruzioni per l'installazione della scheda elettronica sui forni versione "P-Compact" cod. LAR65301800-65301820*

Tale procedura deve essere eseguita successivamente al montaggio sul pannello frontale comandi della nuova scheda elettronica, al fine di attribuire ai parameri programmabili i corretti valori seconda del modello di forno, **così da evitare la comparsa di codici di guasto errati.**
Controllare che tutte le connessioni elettriche siano inserite nella corretta posizione sulla scheda elettronica (assoluta corrispondenza sigle/numeri stampati sulla scheda serigrafie impresse sui cavi di collegamento) , e che il fissaggio della scheda attraverso i bulloncini autobloccanti consenta di operare con la stessa pressione su tutti i tasti del scheda: NON devono esserci tasti che rimangono premuti senza la pressione dell'operatore.

Dare tensione all' apparecchiatura, assicurarsi che li display della scheda siano spenti, altrimenti agire sul pulsante per lo spegnimento.

- Premere **contemporaneamente** i due tasti ( / P e ) per circa 3 secondi, Il display temperatura lampeggerà e visualizzerà il primo parametro programmabile " P 01 " ( colonna Parametro NR.), il display tempo di cottura visualizzerà "0" che è il valore standard attribuito al parametro ( colonna Valore STANDARD).

**ATTENZIONE : i parametri programmabili della scheda vengono settati in azienda secondo i valori della colonna "STANDARD" riportati sotto, procedere all'impostazione de valori come da colonna "IMPOSTAZIONI" a seconda del modello di forno, così da evitare la comparsa di codici di guasto errati.**

- Ruotare la manopola tempo di cottura se è necessario attribuire un valore diverso da "0" al parametro " P 01 " ( esempio : per abilitare il funzionamento di un forno non dotato di generatore di vapore impostare "1" ).
- Ruotare la manopola temperatura di cottura finchè si visualizza il parametro programmabile " **PAR NR 5** " , ruotare la manopola tempo di cottura se è necessario attribuire al parametro un valore diverso dal valore standard "150", e così via.....

**In breve: la manopola temperatura di cottura consente di visualizzare in sequenza i "Parametri NR", la manopola tempo di cottura consente di modificare il "Valore STANDARD attribuito al parametro", confermando automaticamente la eventuale nuova impostazione**

| **Parametro NR.** | **Valore STANDARD attribuito al parametro** | **Unità** | **Impostazione** |
|---|---|---|---|
| **1** | **1** | - | Lasciare a " 0" per il funzionamento forni **Sfiato camera automatico**<br>Lasciare a " 1" per il funzionamento forni **Sfiato manuale**<br>Lasciare a " 2" per il funzionamento forni **Pasticceria** |
| **5** | **200** | **sec/10** | **Ritardo attivazione piena potenza** - Lasciare a "200" per i forni con riscaldamento gas<br>Impostare a "50" – per i forni elettrici |
| **28** | **130** | **°C/°F** | Impostare a 100 per forni senza boiler Lasciare a 130 per forni con boiler |
| **36** | **0** | **sec** | Ritardo spegnimento luci – impostare (se desiderato) un tempo (max 100 sec.) trascorso il quale l'illuminazione in camera di cottura si disattiva automaticamente. |
| **48** | **0** | - | Impostare a 1 per attivazione funzione dimostrazione<br>Impostare a 0 per il funzionamento normale |
| **56** | **1** | - | **Identificazione tipo di riscaldamento** - lasciare a"1" - se il forno è gas<br>- Impostare a **0** - se il forno è elettrico |
| **110** | **110** | - | Volume suoneria da 0 (volume basso) a 100 (volume alto) |
| **128** | **1** | - | Lasciare a " 0" per il funzionamento forni **con generatore di vapore**<br>Impostare a **"1"** - per abilitare il funzionamento forni **non dotati di generatore di vapore** |
| **129** | **1** | - | Lasciare a " 0" per il funzionamento forni **con sonda cuore**<br>Impostare a **"1"** - per abilitare il funzionamento forni **non dotati di sonda cuore** |

**IMPORTANTE** : verificati ed eventualmente modificati i parametri **premere il tasto** **per uscire dalla programmazione paramtetri con conseguente memorizzazione dei valori impostati**, il pannello di controllo si spegne.

Togliere tensione con l'interruttore a monte dell'apparecchiatura .
Ridare tensione

Accendere l'apparecchiatura con il pulsante , procedere al test completo delle funzioni del forno.

*installing instruction for PC board model "P-Compact"- Cod. LAR65301800-65301820*

This procedure must be carefully followed when new board is installed, in order to properly set alterable parameters with reference to unit model on which new board is installed, **this will elude appearing of unexpected fault error index.**

Check all cables connection to the board plugs: an absolute correspondence between printed cables and letters/numbers on the mother board must be guarantee; front board fitting by the self-locking nuts, must allow an equal operating pressure on all the keys, no buttons must be kept pushed without operator action.

Turn main supply ON, be sure that all board displays are switched OFF, eventually push button to switch off controls.

Push simultaneously and keep them pushed for 3 sec buttons ( /P e START STOP ), on the cooking temperature display first available parameter **"P 01"** (Parameter NR. column ) will appear, cooking timer display will show "0" which is standard value attributed to parameter nr 1 (STANDARD value attributed to the parameter column).

WARNING: **Pc board alterable parameters have been set by manufacturer as per the "STANDARD value attributed to the parameter" column, set proper values as per "SETTING" column comparing to unit model , to elude appearing of unexpected fault error index.**

- Turn the cooking timer knob in case is necessary altering standard setting "0" of " PAR NR 1 " ( example : to enable functions of unit not equipped with steam generator, set to "1" ).
- Turn clockwise the cooking temperature knob till programmable parameter " PAR NR 5 " will appear, turn the cooking timer knob in case is necessary altering standard setting "150", and so on ..

**In few words: cooking temperature knob enable scrolling of all available parameters "Parameter nr column" , cooking timer knob enable modifying of "STANDARD value attributed to the parameter column", automatically saving the eventual new settings.**

| Parameter NR. | STANDARD value attributed to the parameter | Measurement unit | Settings |
|---|---|---|---|
| 1 | 1 | - | Leave to " 0" to enable functions of **units equipped with Automatic Venting**<br>Set to "1" to enable functions of **units equipped without Automatic Venting**<br>Set to "2" to enable functions for **pastry – Bakery units** |
| 5 | 200 | sec/10 | **Full power activating delay** leave to "200" for gas heated units<br>Set to "50" for electrical heated units |
| 28 | 130 | °C/°F | Set to 100 for oven without steam generator<br>Set to 130 for oven with steam generator |
| 36 | 0 | sec | Lights switching OFF timer – set a timer max 100 sec if needed , lights will automatically switch off when timer is elapsed |
| 48 | 0 | - | Set to 1 for demonstration mode<br>Set to 0 for normal mode |
| 56 | 1 | - | **Type of units heating** - leave to "1" for gas heated units<br>Set to "0" for electrical heated units |
| 110 | 110 | - | Buzzer volume from 0 (low volume) to 100 (high volume) |
| 128 | 1 | - | Leave to " 0" to enable functions of **units equipped with steam generator**<br>Set to "1" to enable functions of **units not equipped with steam generator** |
| 129 | 1 | - | Leave to " 0" to enable functions of **units equipped with Core probe**<br>Set to "1" to enable functions of **units not equipped with Core probe** |

IMPORTANT: verified and eventually modified parameters, push button START STOP **to save and exit from the parameter altering procedure, front panel will automatically switch OFF.**

Switch off the power to the oven by the mains isolator.
Switch back on.

Turn the unit ON by the button , realise a complete test of the unit functions.

*Notices pour l'installation de la platine électronique sur les fours version "P-Compact" cod. LAR65301800-65301820*

Cette procédure doit être effectuée après le montage du panneau frontal commandes dans la nouvelle platine. A fin d'attribuer aux paramètres programmables les valeurs orrectes selon le modèle du four, ainsi d'éviter l'apparition de codes de panne erronés.
Contrôler que toutes les connexions électriques seraient insérées dans la position correcte sur la platine électronique, et que le fixage de la platine à travers les écrous auto loquants fait opérer avec la même pression sur tous les poussoirs de la platine : ON NE DOIT PAS AVOIR de poussoirs qui restent pressés sans la pression de l'opérateur.

Donner tension à l'appareil, et assurez-vous que l'afficheur de la platine sera éteint, si non agir sur le poussoir pour l'éteindre.

oussez en même temps sur les boutons ( /P e ) pour 3 secondes, L'afficheur température clignote en visualisant le premier paramètre programmable " P 01 " ( colonne Paramètre R.), L'afficheur du temps visualisera "0" qui est la valeur standard attribuée au paramètre 1 (colonne Valeur STANDARD.

**ATTENZIONE : les paramètres programmables de la platine sont programmés dans l'usine selon les valeurs STANDARD ci dessous reportés, procédez dans l'impostation des valeurs n suivant la colonne IMPOSTATIONS selon le modèle du four, ainsi d'éviter l'apparition de codes de panne erronés.**

- Tournez la manette du temps s'il est nécessaire attribuer une valeur différente de 0 au paramètre « P 01 »
- Tournez la manette de la température jusqu'à quand on visualise le paramètre programmable " PAR NR 5 ", tournez la manette temps de cuisson s'il est nécessaire attribuer au paramètre une valeur différente du standard « 150 »

**n bref: la manette de la température de cuisson permet de visualiser en séquence les « paramètres NR » , la manette du temps de cuisson permet de modifier la Valeur STANDARD attribuée au paramètre, en confirmant la nouvelle impostation**

| aramètre NR. | Valeur STANDARD attribuée au paramètre | Unité | *Impostation* |
|---|---|---|---|
| 1 | 1 | - | Etablir a " 0" pour l'activation du « évent automatic »<br>Laisser a " 1" pour le fonctionnement normal « évent manuelle »<br>Laisser a " 2" pour le fonctionnement « Patisserie/Boulangerie » |
| 5 | 200 | sec/10 | **Retard activation pleine puissance**- Laisser à "200" pour les fours avec chauffage gaz<br>Importer à **"50"** pour les fours électriques |
| 28 | 130 | °C/°F | Etablir 100 pour fours sans chaudière<br>Laisser 130 pour fours avec chaudière |
| 36 | 0 | sec | Retard dans l'extinction –imposter (si l'on veut ) un temps (Max 100 sec.) Après le quel l'illumination dans le moufle s'éteint automatiquement. |
| 48 | 0 | - | Etablir a 1 pour l'activation du fonctionnemt démonstration<br>Laisser a 0 pour le fonctionnement normal |
| 56 | 1 | - | **Identification type de chauffage** – laisser à "1" – si le four est gaz<br>Imposter à **0** pour les fours électriques |
| 110 | 110 | - | Volume minuterie de 0 (volume bas) à 100 (volume haut) |
| 128 | 1 | - | Laisser à " 0" pour le fonctionnement des fours **avec générateur de vapeur**<br>Imposter à **"1"** – pour habiliter les fours **non pas doués de générateur de vapeur** |
| 129 | 1 | - | Laisser à " 0" pour le fonctionnement des fours **avec sonda à cœur**<br>Imposter à "1" – pour habiliter les fours **non avec sonda à cœur** |

**IPORTANT** : Les paramètres vérifiés et modifiés, **poussez sur le bouton** **pour sortir de la programmation des paramètres avec la mémorisation des valeurs impostées**, le panneau contrôle s'éteint.

lever tension au four avec l'interrupteur conjoncteur-disjoncteur.
donner tension

mez l'appareil avec le poussoir , procédez au test complet des fonctions du four

*Anleitungen fuer die Installation der elektronischen Platine der Heissluftdämpfer*
*AUSFÜHRUNG „P-Compact“ Art.Nr. LAR65301800-65301820*

Diese Operation muss **jedes Mal durchgeführt werden** nach dem Einbau auf das Frontpaneel der neuen Steuerplatine,damit die korrekten Parameter zum jeweiligen Gerätetyp eingestellt werd **können und Fehleranzeigen aufleuchten.**
Überprüfen Sie,dass saemtliche elektrische Verbindungen korrekt auf der Leiterplatte eingesteckt sind (Übereinstimmung der Nummern zwischen Kabelendung und Platine) u dass die Befestigung der Platine durch die Verschraubungen eine Betätigung aller Tasten mit dem gleichen Druck erlaubt:KEINE TASTEN dürfen ohne Betätigung d Operators gedrückt bleiben.

Gerät unter Spannung setzten,kontrollieren dass die Anzeigen erlischt sind ansonsten Schalter [0] betätigen zum Ausschalten.

**Gleichzeitig** Tasten ( /P e START STOP ) 3 Sekunden-lang betätigen bis auf dem Temperaturdisplay blinkend die Anzeige **„ P01“** erscheint (Kolonne PARAMETER NR.).Das Zeitdisplay zeigt „0“,den Standardwert des Parameters 1 (Kolonne STANDARDWERT DES PARAMETERS).
**ACHTUNG: die programmierbaren Parameter der Platine werden im Werk eingestellt gemäss der Werte der Kolonne „STANDARD“ auf unterer Tabelle eingetragen.Die Einstellun der entsprechenden Werte gemäss dem vorhandenen Gerät erfolgt laut Angaben der Kolonne „EINSTELLUNGEN“:so werden Fehlermeldungen vermieden.**

- Zeitschalter drehen wenn ein neuer Wert statt „0“ im Parameter „P01“ eingegeben werden soll (z.B. um ein Gerät ohne Dampferzeuger zu abilitieren „1“ einstellen).
- Temperaturschalter drehen bis die Anzeige den Parameter „P05“ zeigt,dann Zeitschalter drehen wenn dieser Parameter einen anderen Wert erhalten soll als i Standardwert „150“ eingegeben.

**Zusammenfassend:der Temperaturdrehschalter erlaubt in Reihenfolge die „PARAMETER NR.“ aufzusuchen, der Zeitdrehschalter erlaubt den „STANDARDWER DES PARAMETERS“ zu verändern und bestätigt gleichzeitig den neuen Wert.**

| Parameter NR. | Standard-wert des parameters | Messein-heit | Einstellungen |
|---|---|---|---|
| 1 | 1 | - | "0" lassen fuer Geräte **Automatischer Dampfablass im Garraum**<br>"1" einstellen fuer Geräte mit **Handbetätigter Dampfablass im Garraum**<br>"2" einstellen für Bäckerei und Konditorei Geräte |
| 5 | 200 | sec/10 | **Verzögertes Einschalten der vollen Heizleistung** - "200" lassen **fuer Gasgeräte** - "50" einstellen **für Elektrogeräte** |
| 28 | 130 | °C/°F | 100 einstellen fuer modelle ohne dampfgenerator, 130 lassen fuer modelle mit dampfgenerator |
| 36 | 0 | sec | Automatisches Abschalten der Garraumbeleuchtung:wenn gewünscht eine Zeit einstellen (max.100 sec.) nach der die Beleuchtung automatisch ausgeschaltet wird. |
| 48 | 0 | - | 1 einstellen zur acktieverung funktion DEMO<br>0 lassen fuer normalbetrieb |
| 56 | 1 | - | Art der Beheizung:"1" lassen **für Gasgeräte** - "0" eistellen **fuer Elektrogeräte.** |
| 110 | 110 | - | Lautstärke von 0 (niedrige Lautstärke) bis 100 (hohe Lautstärke) |
| 128 | 1 | - | "0" lassen fuer Geräte **mit Dampferzeuger**<br>"1" einstellen fuer Geräte **ohne Dampferzeuger** |
| 129 | 1 | - | "0" lassen fuer Geräte **ohne Kerntemperaturfühler**<br>"1" einstellen fuer Geräte **mit Kerntemperaturfühler** |

WICHTIG:nach Überpruefung/Änderung der Parameter,Taste START STOP **drücken um die Programmierung zu verlassen,mit entsprechender Speicherung der eingestellten Werte**.Das Steuerpaneel erlischt danach.

Spannung ueber schutzschalter vor dem geraet zuerst abnehmen dann wieder geben

Gerät einschalten mittels Taste [0], und kompletten Funktionstest des Gerätes durchführen.

*Notices pour l'installation de la platine électronique sur les fours version "D" cod. LAR65301310-65301330-65301300*

Cette procédure doit être effectuée après le montage du panneau frontal commandes dans la nouvelle platine. A fin d'attribuer aux paramètres programmables les valeurs correctes selon le modèle du four, ainsi d'éviter l'apparition de codes de panne erronés.
Contrôler que toutes les connexions électriques seraient insérées dans la position correcte sur la platine électronique, et que le fixage de la platine à travers les écrous auto bloquants fait opérer avec la même pression sur tous les poussoirs de la platine : ON NE DOIT PAS AVOIR de poussoirs qui restent pressés sans la pression de l'opérateur.

Donner tension à l'appareil, et assurez-vous que l'afficheur de la platine sera éteint, si non agir sur le poussoir pour l'éteindre.

Poussez en même temps sur les boutons ( ) pour 3 secondes, L'afficheur température clignote en visualisant le premier paramètre programmable " **P 01** " ( colonne Paramètre NR.), L'afficheur du temps visualisera "0" qui est la valeur standard attribuée au paramètre 1 ( colonne Valeur STANDARD.

**ATTENZIONE : les paramètres programmables de la platine sont programmés dans l'usine selon les valeurs STANDARD ci dessous reportés, procédez dans l'impostation des valeurs en suivant la colonne IMPOSTATIONS selon le modèle du four, ainsi d'éviter l'apparition de codes de panne erronés.**

- Tournez la manette du temps s'il est nécessaire attribuer une valeur différente de 0 au paramètre « P 01 »
- Tournez la manette de la température jusqu'à quand on visualise le paramètre programmable " PAR NR 5 ", tournez la manette temps de cuisson s'il est nécessaire attribuer au paramètre une valeur différente du standard « 150 »

**En bref: la manette de la température de cuisson permet de visualiser en séquence les « paramètres NR » , la manette du temps de cuisson permet de modifier la « Valeur STANDARD attribuée au paramètre, en confirmant la nouvelle impostation**

| Paramètre NR. | Valeur STANDARD attribuée au paramètre | Unité | Impostation |
|---|---|---|---|
| 1 | 0 | - | Laisser à " 0" pour le fonctionnement des fours **avec générateur de vapeur**<br>Imposter à "1" – pour habiliter les fours **non pas doués de générateur de vapeur** |
| 5 | 200 | Sec/10 | **Retard activation pleine puissance**- Laisser à "150" pour les fours avec chauffage gaz<br>Importer à "50" pour les fours électriques |
| 8 | 73 | °C/°F | Température bloque vapeur dans la modalité VAPEUR<br>Imposter à "100" simplement pour les modèles gaz 10GN2/1-20GN1/1-20GN2/1 |
| 10 | 70 | °C/°F | Temp. D'intervention condensation vapeur à décharge dans les modalités CONVENTION VAPEUR e MIXTE |
| 24 | 100 | °C/°F | Default set moufle à vapeur<br>Importer à "95" seulement pour les modèles 10GN2/1-20GN1/1-20GN2/1 |
| 28 | 130 | °C/°F | Etablir 100 pour fours sans chaudière<br>Laisser 130 pour fours avec chaudière |
| 36 | 0 | Sec | Retard dans l'extinction –imposter (si l'on veut ) un temps (Max 100 sec.) Après le quel l'illumination dans le moufle s'éteint automatiquement. |
| 42 | 0 | °C/°F | Activation du refroidissement sur set chambre mode vapeur |
| 43 | 1 | °C/°F | Désamorcer refroidissement respect le set du chambre mode vapeur<br>Etablir 2 Seulment pour le modele gas 20GN2/1 |
| 44 | 95 | °C/°F | Seuil température moufle humidification vapeur<br>Imposter"90" simplement pour les modèles 10GN2/1-20GN1/1-20GN2/1<br>**Etablir 30 pour le modèle sans chaudière** |
| 47 | 0 | - | Activation ventilateur en phase de préchauffage chaudière - Imposter à "1" pour les fours à chauffage gaz |
| 48 | 0 | - | Etablir a 1 pour l'activation du fonctionnemt démonstration<br>Laisser a 0 pour le fonctionnement normal |
| 51 | 60 | °C/°F | Température de chauffage chaudière – Laisser à "60" pour les fours à chauffage gaz<br>Imposter à "85" pour les fours électriques |
| 55 | 35 | % | set autoclima en mode vapeur rapide (cuissons sur le 100°C) employé seulement pour fours doués de chaudière |
| 56 | 1 | - | **Identification type de chauffage** – laisser à "1" – si le four est gaz<br>Imposter à 0 pour les fours électriques |
| 57 | 0 | - | **Imposter à « 1 » pour** faire fonctionner les programmes HC et SC, seulement pour fours avec system de autolavage WCS |
| 75 | 10 | °C/°F-sec | **Autoclima 0. 9** Laisser à"10" pour les fours avec préchauffage gaz- Imposter à"2" pour les fours électriques |
| 77 | 11 | °C/°F-sec | **Autoclima 10. 19** Laisser à "11" pour les fours avec préchauffage gaz - Imposter à "3" pour les fours électriques |
| 79 | 12 | °C/°F-sec | **Autoclima 20. 29** Laisser à "12" pour les fours avec préchauffage gaz a "4" pour les fours électriques |
| 81 | 13 | °C/°F-sec | **Autoclima 30. 39** Laisser à "13" pour les fours avec préchauffage gaz - Imposter à "5" pour les fours électriques |
| 83 | 14 | °C/°F-sec | **Autoclima 40..49** Laisser à "14" pour les fours avec préchauffage gaz - Imposter à "6" pour les fours électriques |
| 85 | 15 | °C/°F-sec | **Autoclima 50..59** Laisser à "15" pour les fours avec préchauffage gaz - Imposter à "7" pour les fours électriques |
| 87 | 16 | °C/°F-sec | **Autoclima 60..69** Laisser à "16" pour les fours avec préchauffage gaz - Imposter à "8" pour les fours électriques |
| 89 | 17 | °C/°F-sec | **Autoclima 70..79** Laisser à "17" pour les fours avec préchauffage gaz - Imposter à "9" pour les fours électriques |
| 91 | 18 | °C/°F-sec | **Autoclima 80..89** Laisser à "18" pour les fours avec préchauffage gaz - Imposter à "10" pour les fours électriques |
| 93 | 20 | °C/°F-sec | **Autoclima 90..99** Laisser à "20" pour les fours avec préchauffage gaz - Imposter à "11" pour les fours électriques |
| 106 | 73 | °C/°F | Température bloque vapeur en modalité mixte |
| 110 | 110 | - | Volume minuterie de 0 (volume bas) à 100 (volume haut) |
| 127 | 34 | sec | Temps totale d'injection détergent cycle SOFT<br>(le cycle HARD est imposté pour deux injections détergent correspondant à (127 x 2 )<br>Etablir 22 sec. pour le modèle 10GN2/1-20GN1/1-20GN2/1 |
| * 142 | 15 | Lt. | Consommation horaire d'eau adoucie de l'appareil - voir Manuel **Simplement si l'adouceur est présent** |
| * 143 | 20 | °fH | Dureté de l'eau- Voir manuel<br>Insérer la valeur **simplement si l'adouceur manque** |
| * 144 | 5 | m³ | Capacité adoucir –voir Manuel technique **Simplement si l'adoucir est présent** |
| 148 | 0 | dec | Retard activation sortie fumée chaudière phase allumage<br>Imposter à" 150" simplement pour les modèles gaz 20GN1/1-20GN2/2 |
| 149 | 50 | °C/°F | Activation humidification cycle vapeur au-dessous du set temps décharge<br>Imposter à "70" simplement pour les modèles gaz 20GN1/1-20GN2/2 |
| 150 | 0 | - | Etablir 1 pour l'activation du sonde au coeur |

*** ATTENTION: Les paramètres (142) (143) (144) dans le cas les données demandées ne sont pas disponibles, LAISSER LES VALEURS STANDARD.**

**IMPORTANT** : Les paramètres vérifiés et modifiés, **poussez sur le bouton** **pour sortir de la programmation des paramètres avec la mémorisation des valeurs impostées,** le panneau de contrôle s'éteint.

Enlever tension au four avec l'interrupteur conjoncteur-disjoncteur
Redonner tension

Allumez l'appareil avec le poussoir , procédez au test complet des fonctions du four

*Anleitungen fuer die Installation der elektronischen Platine der Heisslufidämpfer*
*AUSFÜHRUNG „D" Art.Nr. LAR65301310-65301330-65301300*

Diese Operation muss **jedes Mal durchgeführt** werden nach dem Einbau auf das Frontpaneel der neuen Steuerplatine,damit die korrekten Parameter zum jeweiligen Gerätetyp eingestellt werden können und Fehleranzeigen aufleuchten.
Überprüfen Sie,dass saemtliche elektrische Verbindungen korrekt auf der Leiterplatte eingesteckt sind (Übereinstimmung der Nummern zwischen Kabelendung und Platine) und dass die Befestigung der Platine durch die Verschraubungen eine Betätigung aller Tasten mit dem gleichen Druck erlaubt:KEINE TASTEN dürfen ohne Betätigung des Operators gedrückt bleiben.

Gerät unter Spannung setzten,kontrollieren dass die Anzeigen erlischt sind ansonsten Schalter betätigen zum Ausschalten.

**Gleichzeitig** Tasten ( ) 3 Sekunden-lang betätigen bis auf dem Temperaturdisplay blinkend die Anzeige **„ P01"** erscheint (Kolonne PARAMETER NR.).Das Zeitdisplay zeigt „0",den Standardwert des Parameters 1 (Kolonne STANDARDWERT DES PARAMETERS).
**ACHTUNG: die programmierbaren Parameter der Platine werden im Werk eingestellt gemäss der Werte der Kolonne „STANDARD" auf unterer Tabelle eingetragen.Die Einstellung der entsprechenden Werte gemäss dem vorhandenen Gerät erfolgt laut Angaben der Kolonne „EINSTELLUNGEN":so werden Fehlermeldungen vermieden.**

- Zeitschalter drehen wenn ein neuer Wert statt „0" im Parameter „P01" eingegeben werden soll (z.B. um ein Gerät ohne Dampferzeuger zu abilitieren „1" einstellen).
- Temperaturschalter drehen bis die Anzeige den Parameter „P05" zeigt,dann Zeitschalter drehen wenn dieser Parameter einen anderen Wert erhalten soll als im Standardwert „150" eingegeben.

**Zusammenfassend:der Temperaturdrehschalter erlaubt in Reihenfolge die „PARAMETER NR." aufzusuchen, der Zeitdrehschalter erlaubt den „STANDARDWERT DES PARAMETERS" zu verändern und bestätigt gleichzeitig den neuen Wert.**

| Parameter NR. | Standard-wert des parameters | Messein-heit | Einstellungen |
|---|---|---|---|
| 1 | 0 | - | "0" lassen fuer Geräte **mit Dampferzeuger** "1" einstellen fuer Geräte **ohne Dampferzeuger** |
| 5 | 200 | sec/10 | **Verzögertes Einschalten der vollen Heizleistung** - "150" lassen **fuer Gasgeräte** - "50" einstellen **für Elektrogeräte** |
| 8 | 73 | °C/°F | Dampfabschalttemperatur in Betriebsart DAMPF "100" einstellen **nur** fuer GAS Geräte ausfürung 10GN2/1-20GN1/1-20GN2/1 |
| 10 | 70 | °C/°F | Ablöschtemperatur in Betriebsart HEISSLUFT,DAMPF und KOMBINATION |
| 24 | 100 | °C/°F | "95" einstellen **nur** fuer GAS Geräte ausfürung 10GN2/1-20GN1/1-20GN2/1 |
| 28 | 130 | °C/°F | 100 einstellen fuer modelle ohne dampfgenerator, 130 lassen fuer modelle mit dampfgenerator |
| 36 | 0 | sec | Automatisches Abschalten der Garraumbeleuchtung:wenn gewünscht eine Zeit einstellen (max.100 sec.) nach der die Beleuchtung automatisch ausgeschaltet wird. |
| 42 | 0 | °C/°F | Aktivierung garraumrueckkuehlung ueber sollwert im dampfbetrieb |
| 43 | 1 | °C/°F | Ausschaltung garraumrueckuehlung in bezug auf garraum-solltemperatur im dampfbetrieb -2 einstellen bei gasgeraeten 20GN1/1 und 20GN2/1 |
| 44 | 95 | °C/°F | "90" einstellen **nur** fuer GAS Geräte ausfürung 10GN2/1-20GN1/1-20GN2/1 30 einstellen fuer modelle ohne dampfgenerator |
| 47 | 0 | - | Ventilator aktivierung während dampferzeugervorheizung- "1" einstellen fuer Gasgeräte |
| 48 | 0 | - | 1 einstellen zur acktieverung funktion DEMO 0 lassen fuer normalbetrieb |
| 51 | 60 | °C/°F | Dampferzeuger-Vorheiztemperatur: "60" lassen **fuer Gasgeräte** - "85" einstellen **fuer Elekrogeräte.** |
| 55 | 35 | % | Set autoclima bei Betriebsart forciertes daempfen (daempfen ueber 100°C) – wird ledeglich bei gearete ohne Dampferzeuger verwendet |
| 56 | 1 | - | Art der Beheizung:"1" lassen **für Gasgeräte** - "0" eistellen **fuer Elektrogeräte.** |
| 57 | 0 | - | „1" einstellen zur freigabe der automatischen garraumreinigungsprogrammme HC und SC, nur fuer Geraete , die mit der option WCS ausgestattet sind |
| 75 | 10 | °C/°F-sec | **Autoclima 0...9:**"10" lassen **für Gasgeräte** - "2" einstellen **fuer Elektrogeräte** |
| 77 | 11 | °C/°F-sec | **Autoclima 10...19:**"11" lassen **für Gasgeräte** - "3" einstellen **fuer Elektrogeräte** |
| 79 | 12 | °C/°F-sec | **Autoclima 20...29:**"12" lassen **für Gasgeräte** - "4" einstellen **fuer Elektrogeräte** |
| 81 | 13 | °C/°F-sec | **Autoclima 30...39:**"13" lassen **für Gasgeräte** - "5" einstellen **fuer Elektrogeräte** |
| 83 | 14 | °C/°F-sec | **Autoclima 40...49:**"14" lassen **für Gasgeräte** - "6" einstellen **fuer Elektrogeräte** |
| 85 | 15 | °C/°F-sec | **Autoclima 50...59:**"15" lassen **für Gasgeräte** - "7" einstellen **fuer Elektrogeräte** |
| 87 | 16 | °C/°F-sec | **Autoclima 60...69:**"16" lassen **für Gasgeräte** - "8" einstellen **fuer Elektrogeräte** |
| 89 | 17 | °C/°F-sec | **Autoclima 70...79:**"17" lassen **für Gasgeräte** - "9" einstellen **fuer Elektrogeräte** |
| 91 | 18 | °C/°F-sec | **Autoclima 80...89:**"18" lassen **für Gasgeräte** - "10" einstellen **fuer Elektrogeräte** |
| 93 | 20 | °C/°F-sec | **Autoclima 90...99:**"20" lassen **für Gasgeräte** - "11" einstellen **fuer Elektrogeräte** |
| 106 | 73 | °C/°F | Dampfsättigungstemperatur in Garmodaelität KOMBINATION |
| 110 | 110 | - | Lautstärke von 0 (niedrige Lautstärke) bis 100 (hohe Lautstärke) |
| 127 | 34 | sec | Gesamteinspritzzeit Reiniger beim LEICHTREINIGUNGSPROGRAMM (das VOLLREINIGUNGSPROGRAMM führt 2 Einspritzungen von Reiniger gleich 2x PARAMETER 127 |
| * 142 | 15 | Lt. | Verbrauch enthärtetes Wasser-siehe technische Anleitung:**nur wenn Wasserenthärter vorhanden ist** |
| * 143 | 20 | °fH | Wasserhärte-siehe technische Anleitung :Wasserhärte eingeben **nur wenn Wasserenthärter nicht vorhanden ist** |
| * 144 | 5 | m³ | Kapazität Wasserenthärter-siehe technische Anleitung:**nur wenn Wasserenthärter vorhanden ist** |
| 148 | 0 | dec | "150" einstellen **nur** fuer GAS Geräte ausfürung 10GN2/1-20GN2/1-20GN2/1 |
| 149 | 50 | °C/°F | "70" einstellen **nur** fuer GAS Geräte ausfürung 10GN2/1-20GN2/1-20GN2/1 |
| 150 | 0 | - | 1 einstellen zur Aktivierung der funktion kerntemperatur |

*** ACHTUNG:bei den Parametern 142-143-144 falls die gefragten Daten nicht verfügbar sind, STANDARDWERTE lassen**

WICHTIG:nach Überpruefung/Änderung der Parameter,Taste **drücken um die Programmierung zu verlassen,mit entsprechender Speicherung der eingestellten Werte.**Das Steuerpaneel erlischt danach.

Spannung ueber schutzschalter vor dem geraet zuerst abnehmen dann wieder geben

Gerät einschalten mittels Taste , und kompletten Funktionstest des Gerätes durchführen.